

Il pollo in salsa della "Locandiera" di Carlo Goldoni

LIBRI IN TAVOLA: Ascolta, Leggi e Cucina
Lezione di cucina con lo Chef Alessandro Bartolomei
ispirata alle ricette del libro "Menù letterari" di Celine Girard

Venerdì 13 Gennaio
dalle ore 19.00 alle ore 21.30
Mercato Centrale Firenze (primo piano)

Per maggiori informazioni e prenotazioni www.cucinaldm.com



Venerdì 13 gennaio dalle 19.00 alla Scuola Lorenzo de' Medici al primo piano del Mercato Centrale di Firenze, due ore e mezzo di lezione con lo Chef Alessandro Bartolomei per il secondo appuntamento di **LIBRI IN TAVOLA**, un viaggio alla scoperta della tradizione gastronomica italiana attraverso le ricette presenti in alcune delle più celebri opere letterarie.

Si riparte da "La Locandiera" di Carlo Goldoni per imparare a preparare la ricetta del pollo alla cacciatora, un piatto della tradizione toscana diventato un classico della cucina italiana. Scritta nel 1753, la commedia è l'emblema del teatro innovativo di Goldoni, che modifica gli schemi tipici della commedia dell'arte e in cui anche il cibo entra in scena, passando da ornamento marginale ad elemento onnipresente della trama, fondamentale per rappresentare la società, le persone e le

dinamiche che stanno alla base dei rapporti umani. Mirandolina, seducente fiorentina proprietaria di una locanda e protagonista della commedia, cercherà di far innamorare il misogino e altezzoso Cavaliere di Ripafratta anche con il suo ottimo "Pollastro in salsa".

È questa una delle numerose ricette raccontate nel libro "Menù letterari" di Celine Girard (Franco Cesati Editore), presentato per l'occasione dalla editor Silvia Columbano: un originale viaggio letterario alla scoperta dei piatti che fanno da "contorno" a molti libri di famosi scrittori, con curiosità e descrizione fedele di ogni ricetta, racchiusi in un unico volume, che al termine dell'incontro sarà regalato ad ogni partecipante.

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici si trova dentro il Mercato Centrale nel cuore del centro storico di Firenze, al primo piano dell'edificio ottocentesco che ha unito lo stile del Rinascimento Fiorentino con l'Art Nouveau. Negli spazi altamente tecnologici, vi sono 16 postazioni attrezzate di strumentazioni innovative, fornelli a induzione, accessori completi e uno schermo che ripropone in diretta le istruzioni dello chef riprese da una telecamera mobile. Tutto questo permette di offrire, con corsi aperti al pubblico e agli amanti della cucina, un'esperienza unica agli appassionati del buon cibo. Veri e propri momenti di approfondimento gastronomico per imparare ricette a base di prodotti genuini del territorio, e capire, sotto la guida esperta degli chef, cosa sta dietro ogni piatto, conoscendo i procedimenti di produzione e le proprietà nutritive degli ingredienti che lo compongono, scoprendo aneddoti e curiosità sui sapori e le tradizioni della cultura regionale e nazionale. Valori del mangiar bene e del viver bene, piaceri di uno stile di vita sano e consapevole, con una dieta equilibrata a base di cibi genuini. Questa è la filosofia della **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici**: alle materie prime di altissima qualità, messe a disposizione dai produttori locali riuniti al Mercato Centrale, veri e propri "artigiani del gusto", si aggiungono passione e voglia di trasmettere i forti e concreti valori della cucina.

Durante tutto l'anno la **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici** mette a disposizione un'ampia offerta di corsi amatoriali di cucina (corsi di pesce, carne, pasticceria, pizza, pasta fresca) con menù ispirati a pietanze regionali o dedicati a particolari ricorrenze e festività; tutto preparato dagli ospiti sotto la guida di Chef e assistenti.

La cucina organizza con successo anche teambuilding, feste di addio al nubilato e compleanni per gli ospiti più piccoli che sono sempre bene accetti. Aggiunge alla vasta gamma dei corsi tra i quali scegliere, interessanti cooking shows per dare la possibilità agli ospiti di cenare in compagnia, guidati dalle dimostrazioni live degli chef.

Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici- Firenze, Mercato Centrale (primo piano)

Piazza del Mercato Centrale- T. 3343040551 / info@cucinaldm.com

Per maggiori informazioni e prenotazioni www.cucinaldm.com

Ufficio stampa Studio Ester Di Leo

Tel. +39 055 223907 cel. +39 348 3366205

ufficiostampa@studioesterdileo.it / www.studioesterdileo.it